



# Restaurant scolaire

Semaine du 12/01 au 16/01/2026

Alimentation durable et équitable (8)

Fruits et légumes de saisons (4, 7)

**CHAQUE JOUR : Dagobert et repas végétarien, choix de crudités et potage en provenance de la section horticole ou (4).**

**Les carottes bio, les pommes et les poires sont 100 % d'origine Belge.**

**Les repas de l'école sont tous fait maison.**

	Déjeuner	Dîner	Goûter	Souper
Lundi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Rôti de dinde</b> <b>Sauce estragon</b> <b>Riz</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Miel Fruit	Spaghetti bolognaise
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Roulades</b> <b>Pois et carottes</b> <b>Purée</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Confiture Fruit	Croque-monsieur
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>One pot pasta poulet chorizo</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pâtisseries	Carbonnades de porc au vin blanc Pâtes grecques
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Mijoté végé aux haricots</b> <b>Blé</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>	Pain Sirop de Liège	PDT étuvées
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales <b>Au choix</b>	<b>Potage</b> <b>Poisson</b> <b>Sauce poireaux</b> <b>Pâtes complètes</b> <b>Crudités</b> <b>Dessert</b>		

La liste des allergènes est disponible sur la page « Restaurant scolaire » du site Web.

1. Agriculture de Wallonie
2. Grammage standard des viandes et poissons
3. Repas végétarien
4. Origine géographique : Belgique ou pays limitrophe
5. Agriculture bio ou fairtraide
6. Agriculture durable et du pays
7. Circuit court : producteur local (agriculteur/boucherie/maraîcher/boulanger)
8. Pêche et agriculture responsable
9. Céréales complètes
10. Légumes/fruits frais
11. Fruits à coque (noix/amandes/noisettes/pignons)